ICS 67.080.10
B31

团　体　标　准

T/DGAS XXX—2023

厚街冰荔荔枝

2023－XX－XX 发布　　2023－XX－XX 实施

东莞市标准化协会　发 布

前　言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编制。

本文件由东莞市标准化协会协会归口。

本文件起草单位：东莞市市场监督管理局厚街分局、东莞市厚街镇农林水务局、广东省东莞市质量监督检测中心、广东省东莞市质量技术监督标准与编码所、东莞市植物园。

本文件主要起草人：。

本文件首次发布时间：2023年X月X日。

厚街冰荔荔枝

1 范围

本文件规定了厚街冰荔荔枝产品的术语和定义、要求、种植要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输及贮存、产品追溯、管理体系。

本文件适用于东莞市厚街镇种植的冰荔荔枝产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 5009.199 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 32950 鲜活农产品标签标识

GH/T 1185 鲜荔枝

NY/T 515 荔枝

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

SN/T 4529.1 供港食品全程RFID溯源规程 第1部分：水果

DB4419/T 4 冰荔荔枝栽培技术规程

《农产品包装和标识管理办法》（农业部令第70号）

3 术语和定义

GH/T 1185、NY/T 515界定的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 基本要求

4.1.1 果实应具有厚街冰荔荔枝固有的特征和风味，见表1。

4.1.2 果实应完整、新鲜洁净，无腐烂，无机械伤，无异常水分。

4.1.3 果实成熟适度、达到鲜销、正常运输和装卸的要求。

4.1.4 无异常气味和味道。

表1

项　　目	要　　求
果形	心形
果色	鲜红色
果肩	双肩平
果顶	浑圆
龟裂片	隆起
裂片峰	钝尖
缝合线	明显
缝合线颜色	红
质地	细软
风味	清甜
香味	微香
涩味	无
果肉颜色	蜡白
假种皮内表面褐色程度	无或极少
果肉化渣程度	化渣
种子	焦核偶有饱满种子

4.2　等级要求

4.2.1　在符合基本要求的前提下，厚街冰荔荔枝分为特等品、一等品和二等品三个等级，各等级应符合表 2 的规定。

表2

项　　目	等　　级		
	特等品	一等品	二等品
果形	果实大小均匀，果形正常，无畸形果	果实大小较均匀，果形正常，无畸形果	果实大小较均匀，果形正常，允许有轻微缺点，无畸形果
色泽	果实新鲜，具有该品种固有色泽，成熟度一致，着色均匀一致，无褐斑	果实新鲜，具有该品种固有色泽，成熟度较一致，着色较均匀一致，基本无褐斑	果实新鲜，具有该品种固有色泽，成熟度较一致，着色较均匀一致，允许有轻微褐斑
着色面积	≥ 90%	≥ 85%	≥ 80%
果面缺陷	无裂果、脱粒、病虫害、机械损伤等缺陷果，无异品种果	无裂果、脱粒、病虫害、机械损伤等缺陷果，异品种果比例≤2%	无裂果、脱粒、病虫害、允许有轻微机械损伤和形变等一般缺陷果,一般缺陷果≤2%,异品种果≤5%
果穗整齐度	果粒分布均匀，紧凑	果粒分布均匀，紧凑	果粒分布均匀，较紧凑
果枝	穗果枝不超出葫芦节 3cm，无空果枝	穗果枝不超出葫芦节 3cm，无空果枝	穗果枝不超出葫芦节 3.5cm，无空果枝
品质风味	具有该品种正常的品质风味，无异味	具有该品种正常的品质风味，无明显异味	基本具有该品种正常的品质风味，无明显异味
千克果粒数，个	≤47	≤57	57～67

4.2.2　各等级容许度应符合表 3 的规定。

表3

等　　级	容许度
特等品	按重量计，允许不符合该等级要求荔枝为 5%
一等品	按重量计，允许不符合该等级要求荔枝为 10%
二等品	按重量计，允许不符合该等级要求荔枝为 15%

4.3　理化指标

应符合表4的规定。

表4

项　　目	指　　标
可溶性固形物，%	≥ 19
可食率，%	≥ 75

4.4　安全指标

4.4.1　污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2　农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定，其中，有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测应为阴性。

5　种植要求

厚街冰荔荔枝种植应符合DB4419/T 4的要求。

6　试验方法

6.1　基本要求、等级要求

6.1.1　感官检验

基本要求、果形、色泽、果面缺陷、果穗整齐度、品质风味等感官指标主要采用目测法、嗅闻法及品尝法测定。在同一个果实上兼有二项或二项以上不符合该质量等级要求项目者，可只记录其中对品质影响较重的一项。

果实病虫害主要用目测或用10倍放大镜（超过10倍时，应当在检验报告中说明）检验其外观症状。若发现果实外部有病虫害症状，或外观尚未发现变异而对果实内部有怀疑者，应随机取样数个用小刀进行切剖检验，如发现果蒂内部有虫粪或果实有内部病变时，应增加切剖数量，予以严格检查。

检验时，将各种不符合规定的果实检出分项称量或计数，并正确记录，按式（1）计算百分率，算至小数点后一位。

$$X_1=(m_1/m_2)\times 100 \quad \cdots\cdots (1)$$

式（1）中：

X_1 ——单项不合格果百分率，%

m_1 ——单项不合格果质量或果数，单位为克（g）或个；

m_2 ——检验总果质量或果数，单位为克或（g）个。

各单项不合格果百分率的总和即为该荔枝不合格总果的百分率。

6.1.2 果枝检验

选取带10个～20个果实的果穗，用卷尺或直尺测定穗果枝超出葫芦节距离，以cm为单位记录。

6.1.3 千克果粒数检验

随机取50颗果实，称其重量，再换算到1 kg果重时的果粒数，结果保留整数（直接舍去小数点）。

6.1.4 容许度计算

检验时，将不符合规定的果实捡出称重，按式（2）计算：

$$X=(m_3/m_4)\times 100 \quad \cdots\cdots (2)$$

式（2）中：

X_2 ——容许度，%；

m_3 ——不符合该质量等级要求果重量，单位为克（g）；

m_4 ——总果重量，单位为克（g）。

计算结果保留三位有效数字。

6.2 理化检验

6.2.1 可溶性固形物

按NY/T 2637进行测定。

6.2.2 可食率

按GH/T 1185进行测定。

6.3 安全指标

6.3.1 污染物限量按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药最大残留限量按 GB 2763 的规定执行。

6.3.3 有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测按 GB/T 5009.199 或其他有效的快速筛查方法进行。

7 检验规则

7.1 检验批次

同品种、同等级、同一次收购或交易的荔枝作为一个检验批次。

7.2 抽样方法

7.2.1 抽取样品应具有代表性，应在全批货物的不同部位随机抽取样品。

7.2.2 抽样数量：50 件以内的抽取 2 件（不足两件者，全部抽检），51～100 件的抽取 3 件，100 件以上，每增 100 件增抽 3 件。分散零星收购的可在装果容器的上、中、下各部位随机抽取，样果数量不应少于整批货物 3%。

7.2.3 在检验中发现荔枝质量有问题，允许在原批包装中以双倍量取样复验。

7.3 判定规则

7.3.1 交售产品时，应分清品种、等级及执行标准、定量包装，写明交售件数和重量，不合规定者应由交货者重新整理后再抽样验收。
7.3.2 检验不符合等级规定，交易双方可协商重新定级验收，如果交售方不同意变更等级时，可将整批次果实整理后复检，以复检结果做为评定等级的最终依据。
7.3.3 对于有特殊要求的按双方合同规定执行。

8 标识、包装、运输及贮存

8.1 标签标识

8.1.1 标签标识应符合 GB/T 32950 和《农产品包装和标识管理办法》（农业部令第 70 号）的规定。
8.1.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应牢固、洁净、无毒、无异味，可选用符合 GB/T 6543 规定的纸箱和复合 GB/T 5737 规定的塑料水果筐或小竹篓作为外包装，内包装可用符合 GB 4806.7 规定的聚乙烯塑料膜（袋）。
8.2.2 产品包装还应符合《农产品包装和标识管理办法》（农业部令第 70 号）的规定。

8.3 贮存

8.3.1 贮存场所应清洁、阴凉通风、无毒、无异味，有防晒防雨设施。
8.3.2 宜采用低温贮藏，温度为 3 ℃～5 ℃。
8.3.3 贮存期不宜超过 30 d，出库上架销售宜在 48 h 以内。

8.4 运输

8.4.1 运输工具应清洁，有防日晒、防雨设施。最好采用冷藏运输。
8.4.2 运输过程不得与有毒、有害物品混运，应轻装轻卸，严禁重压。
8.4.3 新鲜荔枝应当尽可能随采随销。

9 产品追溯

宜建立产品信息化追溯系统，确保对产品从种植到产品销售的所有环节都可以进行有效追溯，追溯要求可参考SN/T 4529.1。

10 管理体系

生产活动宜获得食品安全管理体系或危害分析与关键控制点等体系认证。